	**FICHA TÉCNICA DE LECHE FRITA TGB 1X3KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3098** Hoja 1 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

LECHE FRITA 1X3KG

Código EAN 13: 8436024105094
Código EAN 128: (01)18436024105091(15)(año-mes)(10)(año-semana del año)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN:
La leche frita

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Composición/alérgenos:

- Agua
- Azúcar
- Harina de trigo **(alérgeno: gluten)**
- Leche en polvo 10% **(alérgeno: leche)**
- Almidón de maíz
- Huevo líquido **(alérgeno: huevo)**
- Yema de huevo en polvo **(alérgeno: huevo)**
- Aceite de girasol
- Sal

- Levadura
  ** Puede contener trazas de **mostaza (alérgeno)**

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL **X Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

24 meses (Mes y año)

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Preparación: Una vez caliente el aceite (aproximadamente 190ºC) se introducen aproximadamente 6 unidades (si se trata de una freidora de 4 litros) durante 2.5 minutos. En el caso de realizar la fritura en la sartén, se deberá seguir el mismo procedimiento anterior, pero sacando el producto cuando el aceite se empiece a enfriar y volver a introducirlo cuando éste haya recuperado su temperatura.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje:
Unidad mínima de venta:

Caja:

Largo (cm)	28,6
Ancho (cm)	22,7
Alto (cm)	11,5
Unidades caja:	182
Kilos caja:	3

Palet:

Formato Palet:	Euro Palet
Cajas x Fila:	13
Filas x Palet:	14
Kg de Palet:	546

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	27.3%
De los cuales azúcares	12.58%
Grasas:	1.06%
De las cuales saturadas	0.96%
Proteínas:	3.32%
Sal	0.07%

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 144
Kjulios: 607

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	Normas 3484/2000
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	1.000.000
Coliformes / g (30ºC)	100
Coliformes fecales / g	10.000
Estafilococos aureus / g	100
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia/25
Listeria monocytógenes	100
Clasificación del producto:	Grupo A

Otras normas: Real Decreto 3484 /2000
Reglamento CE nº 2073/2005
Real Decreto 191/2011
Reglamento 1169/2011
Real Decreto2220/2004

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

X 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
- **X** a. Trigo
- ☐ b. Centeno
- ☐ c. Cebada
- ☐ d. Avena
- ☐ e. Espelta
- ☐ f. Kamut

☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
X 3. Huevos y productos a base de huevo
☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
☐ 6. Soja y productos a base de soja
X 7. Leche y derivados
☐ 8. Lactosa
☐ 9. Frutos de cáscara:

☐ a. Avellanas
☐ f. Almendras
☐ b. Anacardos
☐ c. Pascanas
☐ d. Castañas de Pará
☐ e. Pistachos
☐ f. Nueces
☐ g. Nueces de Macadamia

☐ 10. Apio y derivados
X11. Mostaza y productos derivados **TRAZAS**
☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

Elaboramos gambas (crustáceos), mejillón tigre (moluscos), San Jacobo de merluza y Croquetas de Bacalao (pescado)

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color:	Dorado
Sabor:	Leche
Textura:	Suave
Olor:	Frito y Dulce

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado: 8%
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 79
% inyección:
Peso pieza/unidad: 38±3g
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

☐ IQF ……………………………………………………………..
☐ VACÍO ……………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO …………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ……………………………………………………………..

X OTRO ……………GRANEL…………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI **X** NO